TESCOM

一般家庭用

フードプロセッサー

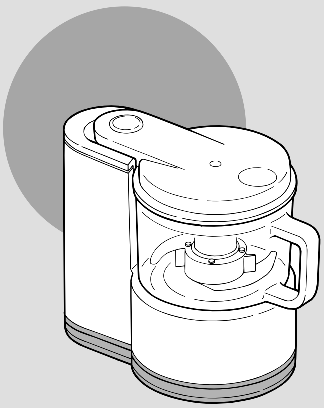
形名：TK410

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。



もくじ

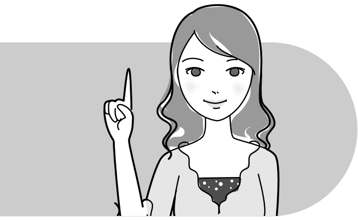












安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
●注意事項は次のように区分しています。

⚠警告
誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

⚠注意
誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。
（左図の場合は分解禁止）

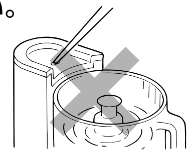
記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。
（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）

⚠警告

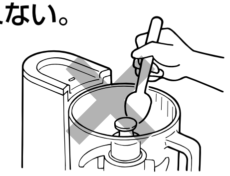
禁止
動作中にフタを開けない。
けがをする恐れがあります。



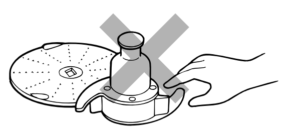
禁止
スイッチを直接指や棒などフタ以外のもので絶対に押さない。
けがをする恐れがあります。



ボトルに、指・スプーン・箸など調理材料以外を入れない。
けがをする恐れがあります。



カッターの刃の部分に直接手を触れない。
けがをする恐れがあります。

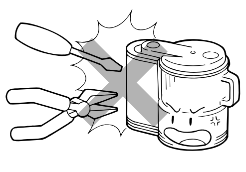


⚠警告

禁止
子供や幼児の手の届く場所には保管しない。
子供や幼児がけがをする恐れがあります。



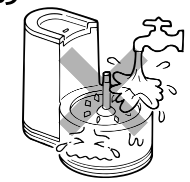
分解禁止
修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。
発火・感電の恐れがあります。



子供だけで使わせない。
幼児の手の届く所で使わない。
子供や幼児がけが・感電をする恐れがあります。

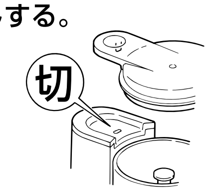


水場禁止
水につけない。水をかけない。ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
感電の恐れがあります。



⚠注意

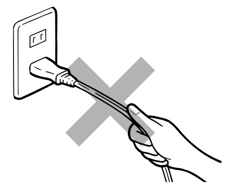
必ず守る
動作していないことを確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
けがをする恐れがあります。



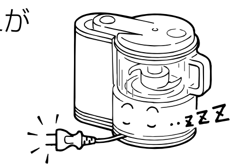
必ず守る
調理中はフタをしっかり押さえる。
けがをする恐れがあります。



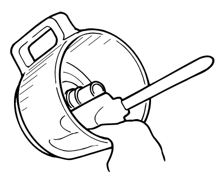
コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。
電源プラグを傷める恐れがあります。



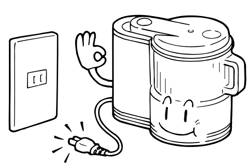
電源プラグを抜く
使用後は必ず電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電の恐れがあります。



調理材料を取り出す時には、ヘラ等で取り出す。
けがをする恐れがあります。

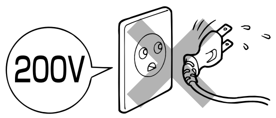


部品の取り付け、取り外し及び、お手入れをする時は、電源プラグをコンセントから抜いておく。
感電・けがの恐れがあります。

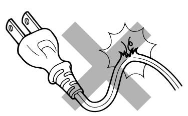


⚠注意

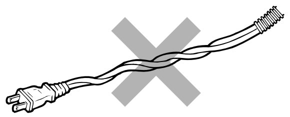
交流100V以外で使わない。
(日本国内専用)
発火する恐れがあります。
禁 止



電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。
差し込みのゆるいコンセントは使わない。
発火・感電の恐れがあります。

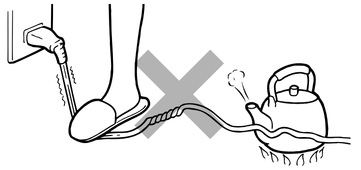


ねじれが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。



電源コードは下記のように扱わない。
- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重い物を乗せない
- 熱い物に近付けない

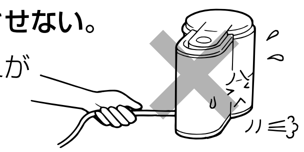
電源コードが傷む恐れがあります。



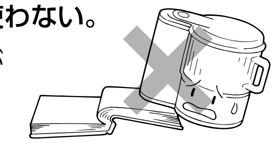
本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

調理以外の目的では使わない。
本製品が破損する恐れがあります。

動作中に移動させない。
けがをする恐れがあります。
禁 止



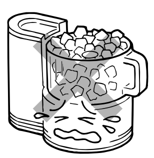
不安定な所では使わない。
けがをする恐れがあります。



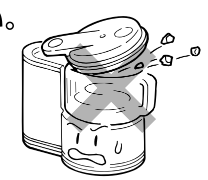
40℃以上の材料はボトルに入れない。
熱湯をボトルに直接かけない。
ボトルが割れけがをする恐れがあります。



材料が多すぎたり、その他の原因で動作が止まった時は、そのままの状態で使わない。
本製品が破損する恐れがあります。

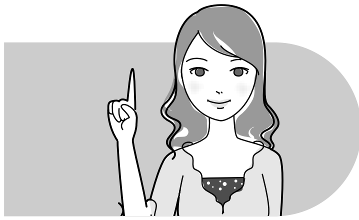


カッターが完全に停止するまでは絶対にフタを開けない。
けがをする恐れがあります。



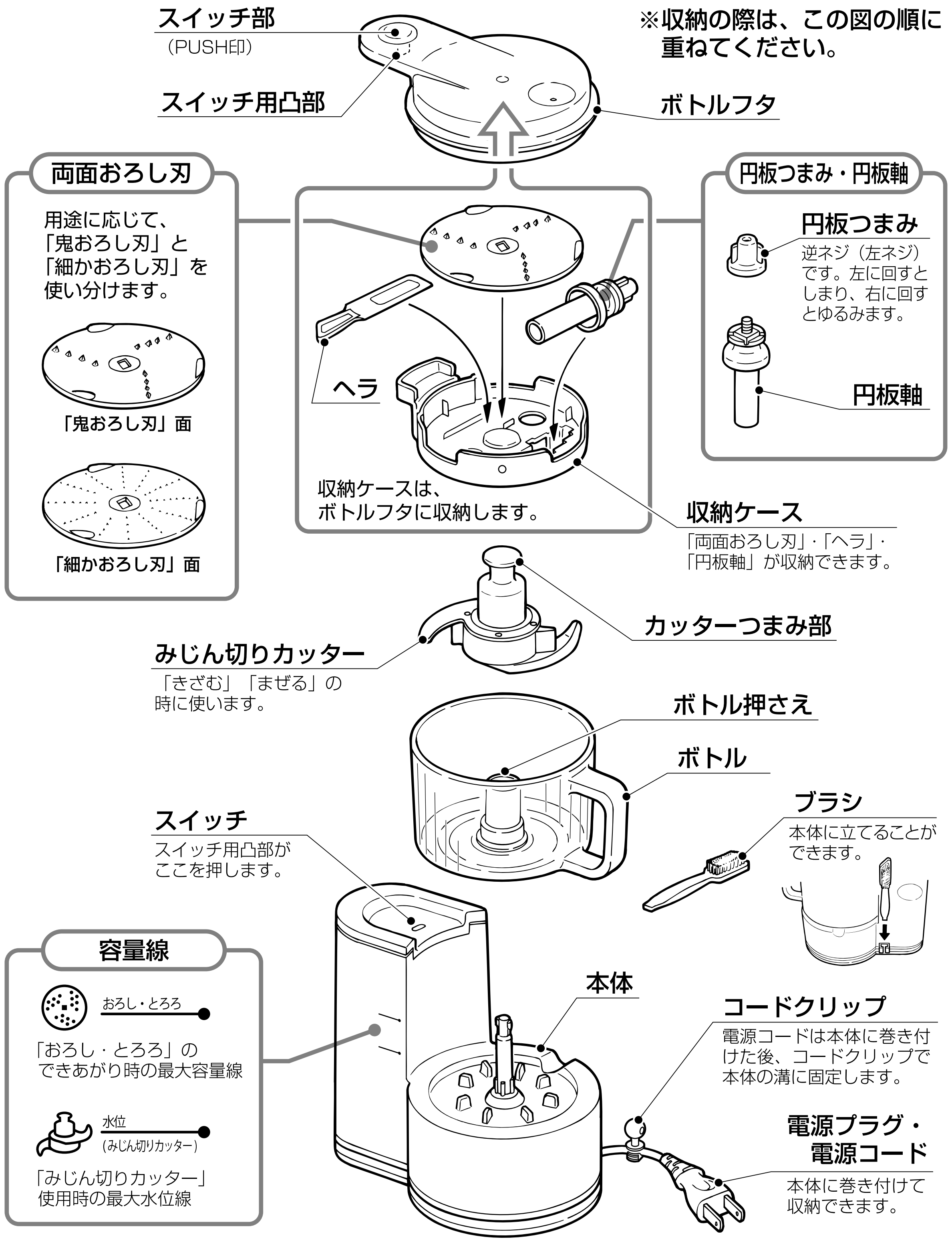
1回の動作は連続3分以上おこなわない。
(連続3分間動作した時は10分以上休ませる。)
故障の恐れがあります。





各部のなまえとはたらき

※収納の際は、この図の順に重ねてください。





使いかた

スイッチの使いかた

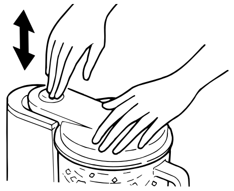
連続プッシュ

スイッチを押し続け、ガーッと一気にまわします。



間欠プッシュ

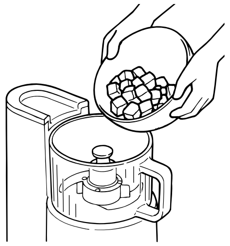
1回1秒位で、スイッチのON-OFFを繰り返し、ガッガッガッと断続的にまわします。



「きざむ」「まぜる」の手順

1 本体にボトルをのせ、みじん切りカッターをセットし、材料を入れる。

- みじん切りカッターは、みじん切りカッターつまみ部を持って軽く左右に回しながら下までしっかり入れます。
- 材料が多い時は、分割して何回かに分けてきざみます。



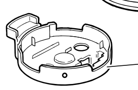
2 ボトルフタをのせ、電源プラグをコンセントに差し込む。

⚠ けがの恐れあり

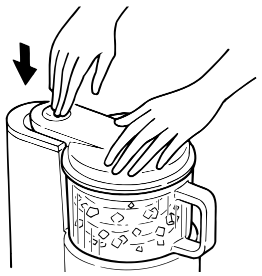
ボトルフタを押した状態で電源プラグをコンセントに差し込むと、スイッチが入りますのでご注意ください。



- 収納ケースをボトルフタからはずしてください。



3 ボトルフタをしっかり押さえ、スイッチ部をプッシュする。



4 電源プラグをコンセントから抜き、ボトルフタ、みじん切りカッターをはずしてからヘラ等で材料を取り出す。



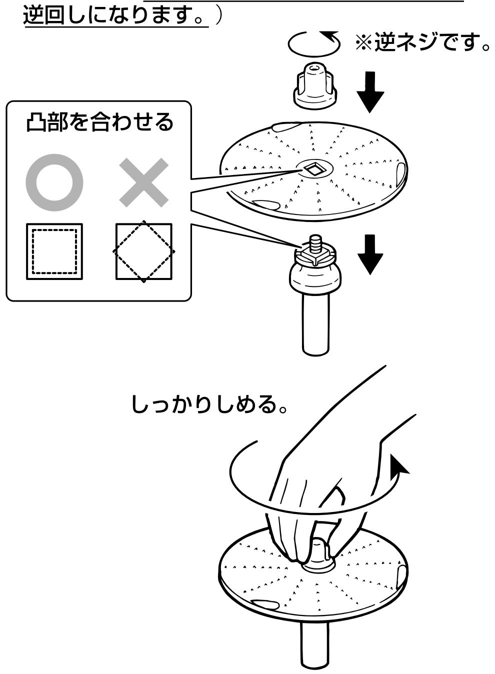
ご注意

- 刃の部分に直接触れない。
- 40℃以上の熱い材料は直接入れない。
- 仕上がり量がおろし・とろろ線を超えないようにする。
- 本製品ではジュースを作らない。
- みじん切りカッターが回らない時は、材料を減らす。
- 脂身の多い肉は、カッターの切れ味が低下するので注意する。
- ボトルの壁に材料がついたまま切れない場合は、動作を止め電源プラグを抜いて、ヘラでかき落としてから再びまわす。
- ボトルフタをのせてから電源プラグをコンセントに差し込む。
- 電源プラグをコンセントに差し込んだまま、ボトルの中に手を入れない。
- みじん切りカッターがついたままのボトルの中に手を入れない。
- 材料が入ったままのボトルに再びカッターを取りつけない。
- 使用毎にボトル・みじん切りカッターは必ず洗う。
- 調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜く。

「おろし」の手順

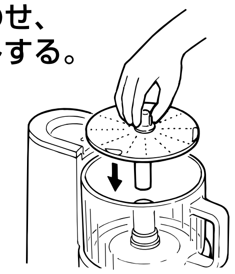
1 おろし刃を組み立てる。

- 使う用途に応じて、「鬼おろし刃」・「細かおろし刃」のいずれかの面を上にして、円板軸にのせます。
- 四角の凸部を合わせて円板つまみを左にねじこみます。（<u>左ネジですので、通常のネジとは逆回しになります。</u>）



2 本体にボトルをのせ、おろし刃をセットする。

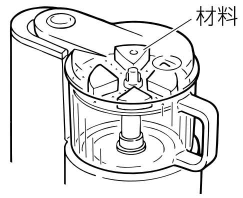
- おろし刃は、円板つまみを持って軽く左右に回しながら下までしっかり入れます。



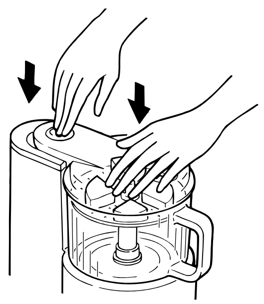
3 おろし刃の上に材料をのせ、ボトルフタをかぶせ、電源プラグをコンセントに差し込む。

⚠ けがの恐れあり

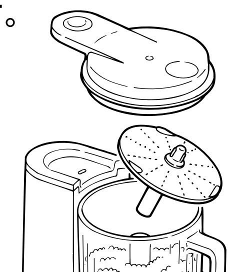
ボトルフタを押した状態で電源プラグをコンセントに差し込むと、スイッチが入りますのでご注意ください。



4 ボトルフタをしっかり押さえ、スイッチ部をプッシュする。



5 電源プラグを抜き、ボトルフタ、おろし刃を外してからヘラ等で材料を取り出す。



ご注意

- 刃の部分に直接触れない。
- 円板つまみはガタつきのないよう、しっかり締める。
- 刃は下まで確実にはめ込む。
- ボトルフタをのせてから電源プラグをコンセントに差し込む。
- 仕上がり量がおろし・とろろ線を超えると、中央のボトル押さえからもれるので、おろし・とろろ線までたまったら別の容器に移す。
- 調理が終ったら電源プラグをコンセントから抜く。



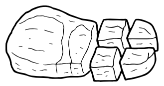
材料と調理例

表記の重さは、最少〜最大の投入量のおおよその目安です。

みじん切りカッター使用(きざむ・まぜる)

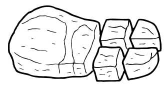
★肉（牛肉・豚肉・鶏肉）
100〜300g
- 骨やすじを取り除き、2〜3cm角位に切ります。（鶏肉は皮も取り除いてください。）

※約5〜20秒間
連続プッシュします。



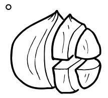
★魚（白身魚・いわし・えび）
100〜300g
- 骨・わた・皮・頭を取り除き、2〜3cm角位に切ります。

※約30〜50秒間
連続プッシュします。



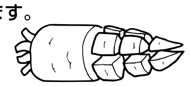
★たまねぎ
50〜300g
- 2〜3cm角に切ります。

※みじん切りの様子を見ながら、5〜15回程間欠プッシュを繰り返します。



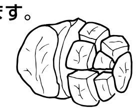
★にんじん
50〜300g
- 皮をむいて2〜3cm角に切ります。

※みじん切りの様子を見ながら、5〜15回程間欠プッシュを繰り返します。



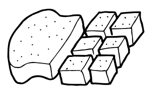
★キャベツ
50〜150g
- 芯を取り除き2〜3cm角に切ります。

※みじん切りの様子を見ながら、5〜15回程間欠プッシュを繰り返します。



★パン粉　1/2枚〜3枚
（食パン8枚切り）
- 柔らかいものを耳をとって6〜8つにちぎります。

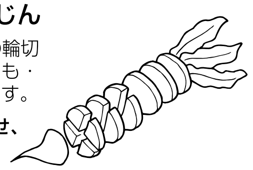
※約10〜30秒間
連続プッシュします。



おろし刃使用(鬼おろし・細かめおろし)

★だいこん・長いも・にんじん
- だいこんは皮をむいて2cmの輪切りにし、4分割します。長いも・にんじんは2cm角位に切ります。

※おろし刃の上に4切れずつのせ、連続プッシュします。



ご注意

- 生クリーム・卵白等の泡立てには使わない。
- 乾燥昆布・鰹節・煮干・朝鮮人参などの堅い材料の調理には使わない。
- 山いも・つくねいも・やまといもなどの粘り気の強い物のおろしはしない。

ハンバーグのたね

材料（4人分）

牛肉(2〜3cm角に切る)……………… 280g
玉ねぎ(2〜3cm角に切る)…………… 100g
食パン(4〜5つにちぎる)…………… 30g
卵……………………………………… 1個
スパイス類
- 塩…………………… 小さじ少々
- こしょう…………………… 少々
- ナツメグ…………………… 少々
- オールスパイス…………… 少々

作りかた

- みじん切りカッターをセットし、パンと玉ねぎを下にして、（軽い物ほど下）肉と卵、スパイスを入れます。
- 様子を見ながら約20秒連続プッシュします。

いわしのすりみ

材料

いわし…………………………（正味）300g
みそ……………………………………… 30g
みりん…………………………… 小さじ2
片栗粉…………………………… 大さじ1
塩・しょうが…………………… 各少々

作りかた

- いわしの骨・わた・皮・頭を取り、2〜3cm角に切ります。
- みじん切りカッターをセットし、材料全部を入れ、様子を見ながら約30秒連続プッシュします。

おろしたっぷりなめこ汁

材料（4人分）

煮干だし汁……………………… 4カップ
なめこ…………………………………… 1袋
豆腐……………………………………… 半丁
みそ………………………………… 大さじ3
大根……………………………… 50〜100g

作りかた

- なめこはサッと洗います。豆腐は賽の目に切ります。大根は皮をむき、2cmの輪切りにし、4分割して鬼おろしでおろします。
- だし汁を煮立たせ、なめこを加え、一煮立ちしたらみそを溶き入れます。
- 豆腐と大根おろしを入れ、煮立つ直前ぐらいに火を止めます。

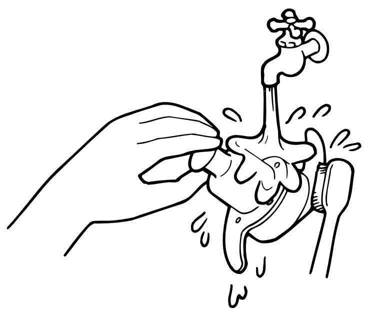


お手入れのしかた

電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。

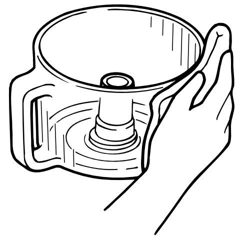
カッター類・円板軸・円板つまみ

ぬるま湯を流しながら、ブラシなどを使って洗います。
サビの恐れもありますので、よく水切りをして、きちんと乾燥させてください。



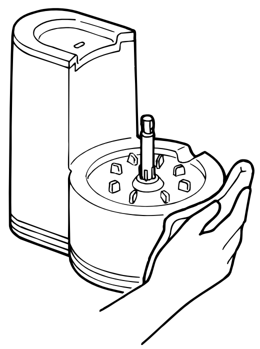
ボトル・ボトルフタ

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水気をよく拭き取ってください。
※調理後は、できるだけ早くボトルから材料を取り出し、洗ってください。



本　体

やわらかい布を「石ケン水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってからよごれなどを拭き取ります。



ご注意

- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきんをよごれ落としとして使わない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない。
- 刃の部分には直接触れない。
- 本体は水につけたり、水をかけない。
- 40℃以上のお湯では洗わない。



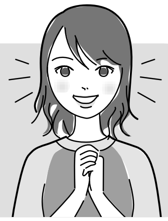
故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
（10ページ参照）

こんなときは	考えられる原因	こう処置してください
振動が大きい。	●材料の切り方が大きすぎる。 ●材料の量が多すぎる。	●材料を小さく切りなおす。 ●材料の量を減らす。
刃が回らない。	●材料の量が多すぎる。 ●電源プラグが抜けている。	●材料の量を減らす。 ●電源プラグをコンセントに差し込む。
電源プラグが異常に熱い。	●コンセントの差し込みがゆるい。	●コンセントに原因がある場合があります。最寄りの電器店にご相談ください。
煙がでる。 コードがねじれて戻らなくなった。	ただちに使用を中止してください。 「お客様ご相談窓口」にご連絡ください。	

仕様

品名	フードプロセッサー	寸法	高さ210×幅265×奥行き160（mm）
形名	TK410	重量	約2.7kg（収納時）
電源	AC100V　50-60Hz	定格	3分
消費電力	170W	ボトル容量	500g（ハンバーグの場合）
回転数	2,500回／分	コード長さ	1.4m



アフターサービスについて

1.保証書について ―――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼されるとき

●保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口　受付時間：平日　9時～17時

●部品・修理についてのお問い合わせ　フリーコール（携帯・PHS OK）**0120-343-122**

●商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ　フリーコール（携帯・PHS OK）**0120-106-018**

〒390-0821 長野県松本市筑摩4－1－20　TEL　0263-26-4870　FAX　0263-25-0808

株式会社 テスコム　〒141-0031　東京都品川区西五反田5－5－7

愛情点検

『長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！』

●ご使用前に必ず電源コードに傷などがないか、お確かめください。

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

●当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保　証　書

持込修理

品　名	フードプロセッサー	形　名	TK410	保証対象	本体
保証期間	お買い上げ年月日より **1年間**	★お買い上げ年月日	年　月　日		
★お客様	ご芳名　様 ご住所(〒　　) お電話	★販売店	住所・店名 電話		

株式会社テスコム
www.tescom-japan.co.jp
本社／東京都品川区西五反田5ー5ー7
工場／長野県松本市筑摩4ー1ー20